

Umathum

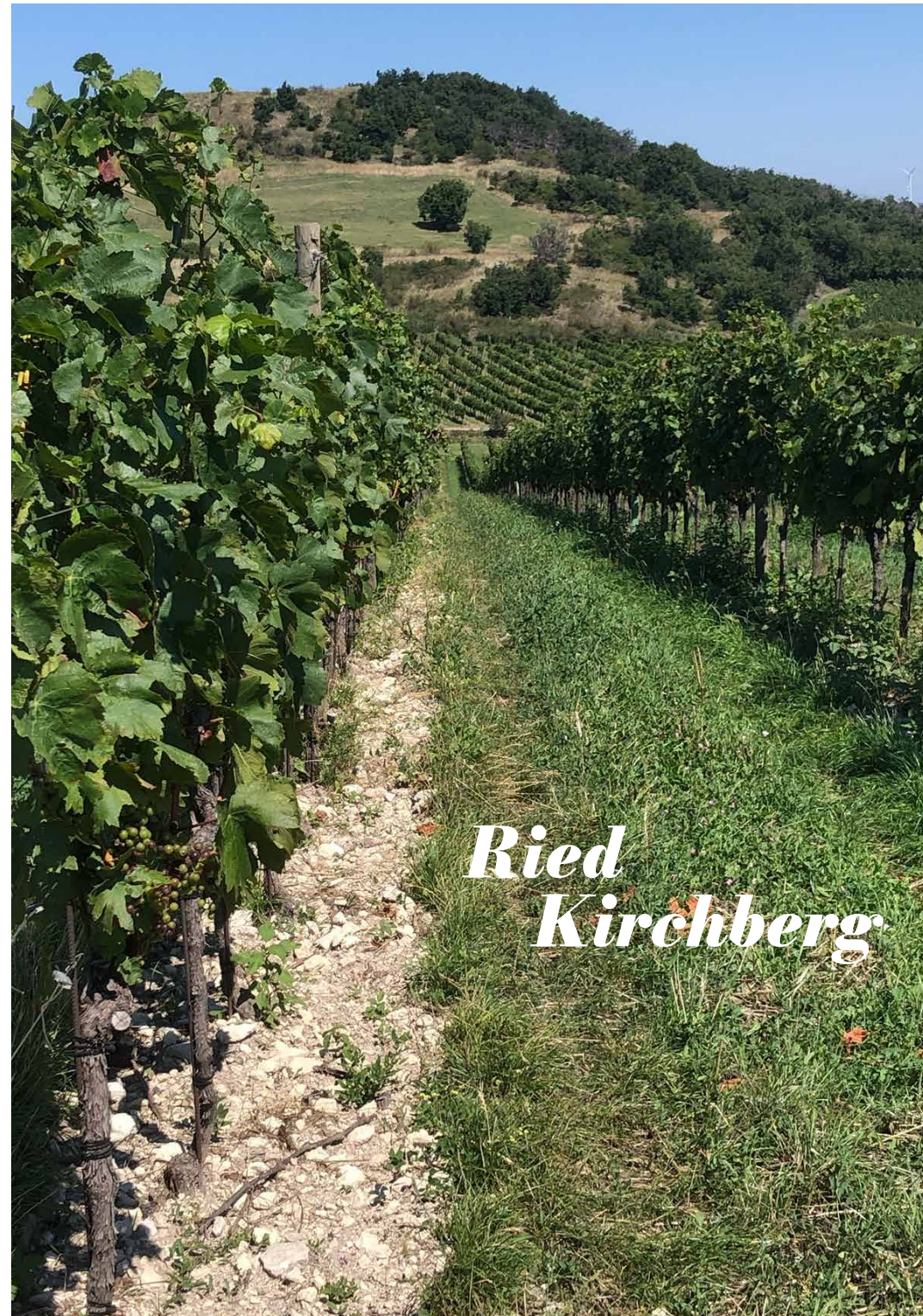
2015 · 2016 · 2017 · 2019 · 2021 · 2022 · 2023 · 2024

Ried Kirchberg



VERTIKALE BLAUFRÄNKISCH

*Eine außergewöhnliche
Lage,
eine außergewöhnliche
Geschichte,
ein außergewöhnlicher
Blaufränkisch.*



*Ried
Kirchberg*

Ried Kirchberg

Der Kirchberg in Winden am See wurde im Jahre 1203 im Zuge einer Schenkung des ungarischen Königs Emmerich an die Zisterziensermönche des Stiftes Heiligenkreuz erstmals urkundlich erwähnt. Sogleich erkannten die Mönche aus der Burgund das enorme Potential des Berges und legten einen Weinberg an.

Der sanfte Hügel ist im Hauptteil nach Südost geneigt und es gibt dort auch ein ganz besonderes Stück, das außergewöhnliche klimatische Bedingungen aufweist.

An einem Geländeeinschnitt fällt der Berg leicht in Richtung Nordost ab. Durch diese Talschneise kann die frische Luft des Leithaberges in Richtung Neusiedler See strömen und das wiederum führt abends zu abrupter Abkühlung – geradezu ideal für frische, lebendige Weine. Genau in diesem Bereich liegt die Parzelle, wo die Trauben für den „Umathum, Ried Kirchberg“ wachsen.

Josef Umathum hat diesen Platz in seinen Erkundungen in den Hügeln des Leithaberges entdeckt und mit Unterstützung der französischen Bodenkundler Lydia und Claude Bourguignon die besonderen geologischen und mikroklimatischen Bedingungen genutzt, um aus der Rebsorte Blaufränkisch einen unvergleichlichen, charaktervollen Wein zu keltern. Morgensonne, rasche Erwärmung und ebenso rasante abendliche Abkühlung in

Verbindung mit strahlend weißem Muschelkalkboden sind die augenscheinlichen Kennzeichen dieser Parzelle. Zudem bietet die Lage einen fantastischer Rundblick in Richtung Neusiedler See und auf die Hügel des Leithaberges.

Auch die Kelten hinterließen an diesem historischen Ort ihre Spuren, zahlreiche Funde belegen dies.

Um einen großen Wein zu erschaffen, braucht es den Blick aufs Ganze

Die kühle, luftige Lage mit dem Muschelkalkboden wurde bewusst gewählt, um auch langfristig einen frischen, lebendigen Wein mit unvergleichlichem Charakter zu erzeugen.

Die Herausforderung der Zukunft ist nicht nur die Änderung des Klimas, sondern vor allem die ständige Anpassung an diese Gegebenheiten. Für den Weinbau bedeutet dies, dass sich auf den historisch kühleren Lagen in Zukunft die wahrscheinlich besseren Bedingungen für die Reben finden werden.

Eine fundierte Vorbereitung

Nach Erkundung der geologischen Bedingungen durch die im Weinbau weltweit tätigen Geologen Lydia und Claude Bourguignon aus Dijon, wurde die Parzelle tiefgründig gelockert, ohne dabei den Boden zu wenden. Zunächst wurde wertvoller Kompost zur Belebung der Bodenbakterien

ausgebracht. Danach wurde eine Begrüpfungsmischung mit Roggen, Luzerne und verschiedenen Kleesorten gesät, um den Boden gut zu durchwurzeln und weiteres Bodenleben zu aktivieren.

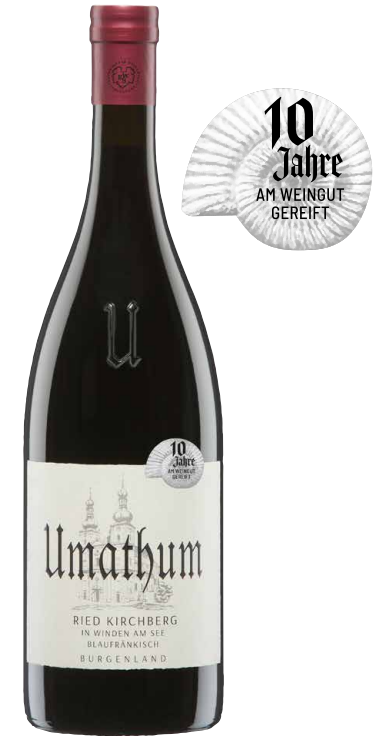
Erst nach zwei Jahren wurden dann direkt in die Begrüpfung die Reben gepflanzt. Erste Ernte 2008. Die ersten Jahrgänge wurden zu Klassik Weinen ausgebaut.

Im Weingut Umathum wird ausschließlich von Hand geerntet. Besonders beim Blaufränkisch ist eine späte Ernte bei Temperaturen möglichst unter fünf Grad Celsius von großer Bedeutung. Aufgrund der Kühle zieht sich die feste, straffe Beerenhaut ein wenig zusammen, und das für die Sorte markante Tannin wird weicher.

Nach der Anlieferung im Keller und dem Abbeeren, laufen die Trauben für eine nochmalige Selektion durch eine optische Sortieranlage, um auch die feinsten Unreinheiten zu entfernen.

Die Vergärung erfolgt traditionell über drei Wochen mit den Schalen. Durch mehrmaliges Unterstoßen des Tresterkuchens wird Farbe und Gerbsäure schonend ausgelaugt.

Der Wein reift dann, zumindest über 18 Monate, in alten, kleinen Eichenfässern. Nach der Füllung lagern die Flaschen bei 12 Grad Celsius für weitere acht Jahre im Reifekeller des Weinguts. Die Erstauslieferung findet im September 2025 statt, zehn Jahre nach der Ernte.



Ried Kirchberg 2015, Blaufränkisch

Strahlendes Rubinrot in der Farbe, Duft nach Veilchen, Thymian und Eukalyptus, kristallklar am Gaumen. Aromen, die an Kirsche und Weichsel erinnern, frische Beerenfrucht mit lebendigem Abgang

Alkohol: 13% Vol
Restzucker: 1,0 g/l
Säure: 6,6 g/l

Der Jahrgang 2015 stammt von zehnjährigen Reben und diese kommen jetzt erst so richtig in ihr „bestes Alter“.

*Blick nach Nordost
zum Naturschutzgebiet Hackelsberg*



*Blick nach Osten
zum Neusiedler See*



*Blick nach Westen
zum Leithaberg*



Blaufränkisch

Umathum



RIED KIRCHBERG
WINDEN AM SEE

2015

Ein heißer Sommer

Einem milden und feuchten Winter, folgt ein ungewöhnlich früher Austrieb mit einigen Wochen Vorsprung gegenüber dem Langjährigen Mittel. Anfang Juni ist dann die Blüte sehr zügig und es geht nahtlos in die erste von mehreren Hitzewellen des Jahres über.

Die gute Wasserversorgung der Böden sorgt für ein ausgeglichenes Wachstum und gleichmäßige Entwicklung der Beeren. Die kühlen Nächte wirken vitalisierend auf die Pflanzen und Frische verdrängt zunehmend die hitzigen und trockenen Bedingungen.

In der zweiten Augushälfte kommt der qualitätssichernde Niederschlag! Am 2. September erfolgt der Erntebeginn und eine Woche später ist die Hauptlese. Die Trauben sind kerngesund und die Weinlese geht schnell voran.

Ende September setzt stabiles Wetter mit sehr frischen Nächten ein - optimal für die Tannin- und Aroma Entwicklung des Blaufränkisch.

Der Jahrgang brachte wunderbare feine Weine mit sehr präziser Fruchtaromatik und überraschend viel Frische.

VERTIKALE BLAUFRÄNKISCH

Der Austrieb liegt um etwa drei Wochen vor dem langjährigen Mittel. Die Reben sind schon weit gewachsen, als es in der letzten Aprilwoche zu einem massiven Kälteeinbruch mit Eis und Schnee kommt. Vor allem bei den Frühsorten erfriert ein Großteil der jungen Triebe.

Erst Mitte Mai erholen sich die Pflanzen ein wenig und die Nebentriebe setzen zeigen nur wenige Fruchtansätze.

Den ganzen weiteren Frühling und Sommer über herrschen tropische Wetterbedingungen mit viel Regen und Wärme, und dies lässt die Mehltupilze an den Blättern und Beeren so richtig sprießen und führt zu einem weiteren Verlust an Früchten. Der biologische Weinbau stößt an die Grenzen des Möglichen.

Erst Ende August beruhigt sich das Wetter und es folgt ein sommerlicher September, der die wenigen Trauben zur Vollreife bringt. Trotz der geringen Erntemenge sind wir mit dem Jahrgang zufrieden, und die Qualität der Weine lässt Begeisterung aufkommen.

Frische, lebendige Aromen und feine Konzentration, ein spannendes Wechselspiel von Lebendigkeit und Geschmacksfülle.

2016

Spannendes Wechselspiel

Umathum



RIED KIRCHBERG
WINDEN AM SEE

2017

Berg & Tal

Der Jahresverlauf war eine Berg- und Talfahrt der Temperaturen und von dramatischen Wetterereignissen geprägt.

Nach einem sehr milden Winter setzte das Wachstum der Reben früh ein. Durch die leidvollen Erfahrungen von 2016 waren die Winzer allerdings besser auf den Kälteeinbruch vorbereitet. Durch großflächiges Räuchern konnte in den Frostnächten im April und im Mai der ärgste Schaden abgewendet werden.

Während des Sommers prägten insgesamt fünf Hitzewellen und langanhaltende Trockenheit den Charakter des Jahrganges. Wasser war absolute Mangelware. Ab Mitte August dann endlich kühlere Nächte, die für etwas Entspannung sorgen.

Schon Anfang September konnte mit der Lese bei trockenem Erntewetter begonnen werden, und die Qualität der eingebrachten Trauben ließ keine Wünsche offen.

Trotz nervenaufreibendem Verlauf letztlich ein sehr guter Jahrgang.

Die Weine sind überaus pfeffrig und würzig, bringen ordentlichen Druck am Gaumen und sind sehr fein.

VERTIKALE BLAUFRÄNKISCH

2018

Aufgrund von Hagelschaden wurde kein Kirchberg gefüllt.

2019

Intensiv & pikant

Die ersten Monate des Jahres präsentierten sich extrem trocken und zu warm. Ein kühler und feuchter Mai schaffte etwas Ausgleich im Jahresverlauf, dann folgten ein viel zu warmer Juni und ein neuerlich heißer und trockener Sommer. Mit der Ernte wurde schon Ende August begonnen und diese konnte bei fortdauernden, prächtigen Wetterbedingungen schon Ende September abgeschlossen werden.

Kennzeichnend für den Jahrgang sind das kurzfristige und extreme Auf und Ab in Temperatur und Feuchtigkeit.

Die Erntemenge liegt weit unter dem langjährigen Durchschnitt, hingegen ist die Konzentration der Inhaltsstoffe sehr hoch. Das ergibt Fülle, die mit Frische gepaart ein eindrucksvolles Geschmackserlebnis bietet.

Intensive Geschmackskonzentration mit pikanter Frische kennzeichnet den Charakter dieses Jahrganges.

Umathum



RIED KIRCHBERG
WINDEN AM SEE

2020

Hagel und Kirschessigfliege hinterlassen ihre Spuren. Es wird kein Kirchberg gefüllt.

2021

Klarheit & Frucht

Nach einem trockenen Winter brachte ein kühler, eher feuchter Mai verzögertes Wachstum im Frühling. Es folgten im Juni und Juli Hitze und Trockenheit – dann endlich Wassernachschub im August, in Verbindung mit sehr kühlen Nächten.

Lang anhaltendes, prächtiges Herbstwetter ließ die Trauben unbeschadet und langsam ausreifen. Aufgrund des stabilen Erntewetters hatten wir keine Eile mit der Ernte und konnten die Trauben perfekt in den Keller bringen. Bei hoher Zuckerkonzentration gibt es ebenso hohe und reife Säurewerte. Dies bringt neben einer schier unglaublichen Konzentration an Fülle gleichzeitig Frische in den Wein.

Klarheit mit feiner Frucht und festem Kern liegt in jedem Wein dieses Jahrganges. Eine geniale Verbindung von Frische, Kraft und Eleganz.

VERTIKALE BLAUFRÄNKISCH

2022

Überraschend

Die ersten Monate des Jahres waren geprägt von heftigen Winden und fehlenden Niederschlägen, schon der dritte trockene Winter in Folge. Kühle Temperaturen ziehen sich bis weit in den April hinein, im Mai gibt es ein Wechselspiel von sehr warmen Tagen und kühlen Morgentemperaturen, die nahe der Frostgrenze liegen. Ständig nasse Blätter und Pilzinfektionen sind kennzeichnend für den Juni. Die Blüte zieht sich in die Länge und die etwas ungleiche Reife an den Trauben ist dann auch prägend für den frischen Charakter des Jahrganges.

Zum Pfingstwochenende kommt endlich der seit neun Monaten erste durchgreifende Regen und sogleich zeigen sich die Weinreben und die Begrünungen zwischen den Rebzeilen in prächtiger Blüte. Diesen Vorrat an Nass braucht es dann auch im Juli und August, denn da brennt die Sonne gnadenlos vom Himmel und es fällt kein nennenswerter Regen. Sämtliche kleine Lacken im Seewinkel trocknen aus und auch der Neusiedler See hat seinen tiefsten Wasserstand seit den 1960iger Jahren. Ein extrem trockenes Jahr.

Nach einer weiteren Hitzewelle Mitte August beginnen wir noch Ende des Monats mit der Ernte der weißen Traubensorten. Mitte September sind auch die Rotweitrauben mehr als reif und es eilt mit der Ernte, um keine überreifen Beeren zu erhalten.

Nach einigen sehr kühlen Nächten ist auch der Blaufränkisch in perfekter Lesekondition und die Weinlese kann noch im September abgeschlossen werden.

Überraschend fruchtig und lebendig präsentiert sich dieser warme trockene Jahrgang. Die Rotweine haben harmonische Substanz und feste Gerbsäure.

Umathum



RIED KIRCHBERG
WINDEN AM SEE

2024

Wenig, aber groß

Nach einem, endlich wieder, feuchten Winter gibt es schon im März an die 30 Grad und die Reben starten drei Wochen früher als im langjährigen Mittel. In der dritten Aprilwoche dann ein Kälteeinbruch, die Temperaturen liegen nur knapp über dem Gefrierpunkt. Aufgrund der riesigen wärmespeichernden Wasserfläche des Neusiedler Sees kommen wir ohne Spätfrostschäden davon. Danach geht es aber rasch aufwärts und Mitte Mai beginnt die Blüte, früher als jemals zuvor.

Die zweite Maihälfte zeigt sich durchwachsen mit Hagel und schwülem, feuchten „Pilzwetter“, eine wahre Herausforderung für den ökologischen Pflanzenschutz. Ende Juni erreichen uns die ersten Hitzetage mit bis 34 Grad und Föhnsturm, aber da sind zum Glück die Nächte noch kühler.

Enorme und sehr unangenehme Hitze und Trockenheit begleiten uns über viele Wochen in diesem Sommer 2024. Aufgrund der Hitze geht die Vegetation langsamer voran und die Reife zieht sich ein wenig in die Länge. Die Beeren bleiben klein und die Schalen dick, diese Tatsache ist letztlich auch entscheidend für die hohe Qualität des Jahrganges.

Schon am 16. August startet die Lese mit den Frühsorten und die Haupternte ist Ende August. Auch im September hat es weiterhin über 30 Grad. Die Trauben kommen warm in den Keller und werden daher zunächst im Kühlhaus auf „Verarbeitungstemperatur“ gebracht. Unsere große Photovoltaikanlage liefert uns dafür nachhaltigen Strom.

Unbeschadet übersteht der Blaufränkisch auch die Regentage. Noch vor „Herbstbeginn“ kann die Lese am 21. September abgeschlossen werden.

Die Weine präsentieren sich sehr balanciert, würzig und frisch mit harmonischen, moderaten Alkoholwerten. Bei den Rotweinen sorgt die angepasste, verkürzte Kontaktzeit mit den Schalen für extrem feine, animierende Gerbsäure. Ein großer Jahrgang mit der mengenmäßig kleinsten Ernte der letzten 30 Jahre.

2023

Starker Charakter

Nach einem neuerlich milden und trockenen Winter sinken die Grundwasservorräte auf einen Tiefststand. Extreme Winde mit bis zu 120 km/h ziehen übers Land und bringen Spätfröste. Erst Mitte April, kurz vor dem Austrieb der Reben, bringt ein feiner, ergiebiger Landregen erlösenden Wassernachschub. Der Mai zeigt sich wie anno dazumal mit angenehmen Tagestemperaturen und kühlen Nächten. Der stetige Wassernachschub tut der Natur sichtlich gut, lässt jedoch die Pilze an den Weinreben sprießen. An manchen Tagen dampft es so richtig. Die Blühstreifen zwischen den Reben wachsen prächtig, die bunte Blumenpracht lockt eine Unzahl von Insekten an, und in weiterer Folge auch eine Menge Vögel.

Mitte Juni stehen die Reben in Vollblüte und es folgt die erste Hitzewelle. Der Juli zeigt sich mit abwechselnder Hitze und Regen, dadurch können die Weinreben intensiv Nährstoffe einlagern. Im August folgen, die für unsere Region so typischen kühlen Nächte. Doch noch ist der Sommer nicht vorbei und es bleibt bis weit in den Herbst hinein angenehm warm.

Wir können Anfang September mit der Ernte beginnen und alles bei trockenen und warmen Wetterbedingungen einbringen. Das große Finale erfolgt dann Mitte Oktober mit dem Blaufränkisch.

2023 ist nach 2014 das regenreichste Jahr in unserer Region und es ist eines der wärmsten Jahre seit es Aufzeichnungen gibt. Weltweit fallen die Hitzerekorde, aber auch Extremregen mit Überschwemmungen setzen Mensch und Natur zu.

Abseits aller Wetterturbulenzen reifte im Burgenland ein überaus toller Jahrgang. Trotz der sehr kleinen Erntemenge entschädigt die Qualität, die in den Fässern lagert.

Die Weine haben intensiven Jahrgangscharakter, vollmundig, würzig und dabei fein. Ein Jahrgang, der begeistert.

VERTIKALE BLAUFRÄNKISCH